IT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE

121,9x64 cm (TIPO MT/MTV)

LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.
Il costruttore non può' essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.
Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

INDICE:

Condizioni generali di garanzia ..... pag. 2
Assistenza tecnica post-vendita e ricambistica..... pag. 2
MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE..... pag. 3
Installazione della cucina..... pag. 3
Avvertenze per l'installazione - Ventilazione ed aerazione dei locali..... pag. 3
Ubicazione ed areazione..... pag. 4
Piedi registrabili in altezza..... pag. 4
Installazione alzatine..... pag. 4
installazione maniglia piano lavoro..... pag. 4
Allacciamento alla rete gas..... pag. 4
Adattamento ai diversi tipi di Gas e regolazione bruciatori..... pag. 5
Allacciamento elettrico..... pag. 5-6
MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO - Sostituzione di componenti..... pag. 6
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE..... pag. 7
Descrizione tipi di piani lavoro..... pag. 7
Descrizione tipi dei frontalini e comandi..... pag. 7
Utilizzo dei bruciatori..... pag. 7-8
Utilizzo piastra elettrica..... pag. 8
Utilizzo del termostato elettrico..... pag. 9
Utilizzo del commutatore 9+0..... pag. 9
Utilizzo del forno elettrico statico..... pag. 10
Utilizzo del forno elettrico a convenzione naturale..... pag. 10-11
Utilizzo del forno elettrico ventilato..... pag. 11
Utilizzo del grill elettrico statico..... pag. 11
Utilizzo del grill elettrico ventilato..... pag. 11
Utilizzo del forno autopulente..... pag. 11
Pulizia dell'apparecchio..... pag. 12

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERO DI ABITAZIONI.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA:

La casa per la durata di un anno dalla data d'acquisto si impegna a sostituire i particolari dell'apparecchio che dovessero risultare difettosi a causa del materiale o di produzione, ad esclusione delle lampade, dei cristalli e di tutti gli eventuali danni dovuti al trasporto sempre imputabili ai vettori.
Durante la durata del periodo della garanzia la ditta si impegna a riparare, e nel caso sia necessario a sostituire gratuitamente, i pezzi difettosi se come tali vengono riconosciuti dal servizio tecnico di assistenza, addebitando esclusivamente le spese di trasporto e di viaggio necessarie ai materiali e al personale di assistenza. Qualora l'utente richieda un sopralluogo, le eventuali spese dovranno essere rimborsate dallo stesso.
La spedizione del pezzo nuovo o l'intervento del nostro personale specializzato avverranno al più presto.
Possibili ritardi non conferiscono alcun diritto di prolungamento della garanzia o ad eventuale richiesta da parte del cliente del risarcimento dei danni.
La ditta non è tenuta a rispondere qualora il guasto o il difetto sia imputabile a manomissione, a imperizia nell'uso e nell'installazione dell'apparecchio o da interventi precedentemente effettuati da personale non qualificato o non debitamente autorizzato. La garanzia decorre dal giorno d'acquisto e decade alla fine del 12° mese d'acquisto. Le eventuali riparazioni o assistenza specializzata, successive alla data di scadenza del certificato saranno completamente addebitate all'utente.

ASSISTENZA TECNICA POST-VENDITA E RICAMBISTICA

Prima di lasciare la fabbrica , questo apparecchio e' stato collaudato e messo a punto da personale esperto e qualificato.
Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria in seguito deve essere effettuata da personale qualificato.
Per questo motivo ci raccomandiamo di rivolgervi al Concessionario che ha effettuato la vendita o al più vicino Centro di assistenza , informandoli del tipo di apparecchio in vostro possesso e del tipo di inconveniente presentatosi .
In caso di sostituzione di componenti difettosi si raccomanda di sostituirli con ricambi originali reperibili solo nei nostri Centri di assistenza tecnica e negozi autorizzati.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/95/CE

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).
Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che la cucina sia integra. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.
I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
L'apparecchio può essere installato isolatamente, accostato ad una parete con una distanza non inferiore a 20mm (Fig. 2 , Installazione classe 1) oppure incassato fra due pareti (Fig. 1 Installazione classe 2 sottoclasse 1). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina (Fig. 2 Installazione classe 1)
Le quote su disegni sono espresse in millimetri.
Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una sovratemperatura di 65 K.
L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.
ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene installato come classe 2 sottoclasse 1, per l'allacciamento alla rete gas impiegare solo ed esclusivamente tubi flessibili metallici conformi alla norma UNI 9891

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può' essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e UNI 7131.
Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme UNI 7129 e UNI 7131.
Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali. Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m^3 e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale.
L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: **dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm^2** (Fig. 3). Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite .
E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.
ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm^2.

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 4).Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio.(Fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

PIEDI REGISTRABILI IN ALTEZZA (fig. 6)

I piedini sono imballati nella scatola superiore.
I piedini dovrebbero essere installati con l'apparecchio vicino alla posizione di installazione finale, non sono sicuri per lunghi trasporti. Dopo il disimballaggio dell'apparecchio, sollevarlo aiutandosi con un piede per inserire i piedini nelle loro basi montate sulla parte più inferiore dell'apparecchio e per abbassarlo delicatamente per mantenere tutto lo sforzo eccessivo sui piedi e sui fissaggi di montaggio. È suggerito usare una presa di elevazione o un pallet invece di inclinare la cucina.

INSTALLAZIONE ALZATINA

Rimuove le viti n°2 che fissano il piano lavorno nella parte posteriore come indicato in (fig.7)
Disporre la parte anteriore dell'alzatina e fissarla al lato inferiore con le due viti rimosse come indicato in (fig.8)
Fissare ulteriormente la parte anteriore dell'alzatina con le viti fornite con il corredo dell'alzatina (fig.9)
Assemblare la parte posteriore con la parte anteriore dell'alzatina utilizzando le viti fornite con il corredo dell'alzatina (fig.10).

INSTALLAZIONE MANIGLIA ANTERIORE PIANO LAVORO

Per aumentare lo spazio fra il bordo anteriore del piano lavoro ed i bruciatori per la vostra sicurezza, è necessario installare la maniglia anteriore del piano lavoro fornita con l'apparecchio. Per l'installazione segua le istruzioni indicate nelle seguenti figure (11,12,13,14,15,16)

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nel cassetto scalda vivande o sul retro della cucina siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas.
Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e nel cassetto scalda vivande (o sul retro) dell'apparecchio indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio.
Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:
- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti che potrebbero danneggiarlo.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:
- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccorda di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.
Per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas tramite tubo flessibile in gomma occorre un raccordo portagomma supplementare (Fig. 17) che viene fornito in dotazione con l'apparecchio conforme alla norma UNI 7141.

Si ricorda inoltre che gli apparecchi fissi o inseriti fra due mobili, devono essere collegati all'impianto con tubo metallico rigido , o con tubo flessibile di acciaio inox a parete continua secondo quanto prescritto dalla norma UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3.

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE DISINSERIRE L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE GAS ED ELETTRICA !

SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori del piano lavoro operare nel modo seguente:

1. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica per evitare ogni tipo di contatto elettrico.
2. Togliere le griglie dal piano lavoro.
3. Togliere le teste dei bruciatori .
4. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm, svitare gli ugelli e sostituirli con quelli previsti per il nuovo tipo di gas (Fig.18) secondo quanto indicato nella tabella N°1

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori, descritta nel paragrafo seguente, sigillare gli eventuali organi di regolazione e preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas.
Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABELLA N°1 APPARECCHIO DI CATEGORIA: **II2H3+**

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione	Diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Ausiliario	Naturale G20	20	77	-	95	1	860	0,48	413	34 reg.
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	Naturale G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,6	516	36 reg.
	Butano G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapido	Naturale G20	20	129	-	286	3	2580	1,05	903	52 reg.
	Butano G30	30	87	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	1,05	903	52
Dual Interno	Naturale G20	20	70	-	76	0,8	688	0,48	413	34 reg.
	Butano G30	30	46	58	-	0,8	688	0,48	413	34
	Propano G31	37	46	57	-	0,8	688	0,48	413	34
Dual Esterno	Naturale G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg.
	Butano G30	30	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propano G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

REGOLAZIONE BRUCIATORI

1) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori:

Regolazione bruciatori piano lavoro: per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori piano lavoro operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
2. Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
3. Se la cucina non è dotata di valvole di sicurezza sui bruciatori del piano inserire un piccolo cacciavite a lama nel foro dell'astina del rubinetto (Fig.19) e ruotare a destra o a sinistra la vite di strozzamento finché la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al minimo; se la cucina è dotata di valvole di sicurezza la vite di strozzamento non è situata nel foro dell'astina, ma sul corpo del rubinetto (Fig.20).
4. Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario. Il bruciatore grill funziona sempre al massimo, per cui non è prevista alcuna regolazione del minimo.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione , se sprovvisto , una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della FIG. 21 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:
  lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
  lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
  simbolo ⏚ (terra) = cavetto colore verde-giallo;
- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.
AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera , più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere con guaina in gomma, del tipo H07RN-F, e la sua sezione deve rispettare i valori indicati nella tabella N° 2.

TABELLA N°2: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione.

Funzionamento piano lavoro	**Funzionamento Forni**	**Sistemi di alimentazione e sezione dei cavi**
		230V ~
Solo bruciatori a gas	Forno sx elettrico ventilato multi-9 Forno dx elettrico statico	3X4 mm²

ATTENZIONE: L'apparecchio e' conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee 90/396/CE (Direttiva Gas) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare, 2006/95/CE (Direttiva Bassa Tensione) relativa alla sicurezza elettrica e 2004/108/CE (Direttiva EMC) relativa alla compatibilita' elettromagnetica.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.
Per la sostituzione di componenti quali manopole e teste dei bruciatori è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.
Per la sostituzione di componenti quali coppette bruciatori , rubinetti e componenti elettrici seguire la procedura descritta nel paragrafo della regolazione dei bruciatori. Nel caso di sostituzione del rubinetto o del termostato gas bisogna smontare anche i due squadretti di fissaggio posteriore della rampa, svitando le 4 viti (2 x squadretto) che la fissano al resto della cucina e, svitare le 2 viti che fissano la staffa dei rubinetti al supporto comandi, previa estrazione di tutte le manopole. Nel caso di sostituzione del termostato gas od elettrico bisogna smontare anche la protezione posteriore della cucina, svitando le relative viti, per poter sfilare e riposizionare il bulbo del termostato.
Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (Fig. 22).
ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica .

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** (conformemente alle norme EN 60335-1,EN 60335-2-6 e successive varianti) per cui può' essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.
In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella n.2:
ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

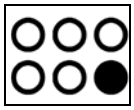
DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI PIANO LAVORO

Dimensioni bruciatori a gas (fig.23-24)

BRUCIATORE	DIMENSIONI (mm)
1 Ausiliario	∅ 50
2 Semirapido	∅ 70
3 Rapido	∅ 95
4 Dual	∅ 140

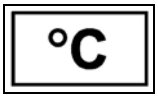
DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

Sul pannello comandi, in corrispondenza di ogni manopola o tasto, viene visualizzato con un piccolo simbolo la funzione, di seguito sono riportati I vari comandi che si possono trovare in una cucina:

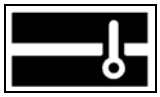
il simbolo  indica la disposizione dei bruciatori sul piano lavoro, il pallino pieno sta ad identificare il bruciatore in esame.(in questo caso il bruciatore posteriore destro)

il simbolo indica la disposizione dei brucaitori e della piastra sul piano lavoro, il riquadro pieno sta ad indicare l'elemento in esame (in questo caso la piastra elettrica).

il simbolo indica il commutatore 9 funzioni del forno di sinistra

il simbolo 

indica il termostato elettrico del forno di sinistra

il simbolo  indica il termostato con commutatore in serie del forno di destra

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L'accensione dei bruciatori può' essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica): Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig.25) ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione elettrica: Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 25)tenere premuta la manopola in corrispondenza del simbolo di accensione contraddistinto da una stella (per cucine dotate di accensione sottomanopola) o premere il bottone di accensione contraddistinto da una stella e rilasciarlo non appena il bruciatore si è acceso.

- Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia fig.26): Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 29),premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non e' correttamente posizionato.

Nota: il bruciatore dual è comandato tramite 2 rubinetti, uno che comanda il bruciatore esterno (corona esterna) ed uno che comanda il bruciatore piccolo interno; questi rubinetti possono essere usati in maniera indipendente.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 3 e Fig. 27).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO (fiamma piccola Fig. 25).
- Usare sempre pentole con coperchio.

Tabella n° 3

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE CONSIGLIATI (cm)
Ausiliario	12-14
Semi-rapido	14-26
Rapido	18-26
Dual	22-26

ATTENZIONE: controllare la posizione dei coperchietti bruciatori prima di utilizzarli
ATTENZIONE: Impiegare recipienti a fondo piatto
ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi. Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.
Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnere tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini. Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.
NOTE:L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore (Fig. 4 e 5). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

UTILIZZO DELLA PIASTRA ELETTRICA

ATTENZIONE
La pistra elettrica è calda dopo l'uso. Aspettare che si raffreddi prina di pulire.

La piastra elettrica ha una potenza di 1100 watts.
Prima di utilizzare la piatra per la prima volta o se la piastre no viene utilizzata per un lungo periodo effettuare le seguenti operazioni:
To season the gridlle:

1. pulire completamente la piastra con acqua calda saponata per rimuovere il rivestimento protettivo.
2. risciacquare con una miscela d'aceto bianco e ¼ d'acqua. Asciugare completamente.
3. Versare 1 cucchiaio da tè di olio vegetale nel centro della piastra. Non usare l'olio di mais perché risulta poi essere appiccicoso. Lucidare l'olio sopra l'intera superficie della piastra usando un panno.
4. Girare la leva di comando verso la regolazione di massimo (7). Spegnere la piastra quando l'olio comincia a fumare. Permettere che la piastra si raffreddi.
5. Ripetere punto 3.
6. Ripetere punto 4. Permettete che la piastra si raffreddi. Pulire l'intera superficie della piastra usando un panno. Applicare uno strato sottile di olio vegetale. La piastra è ora pronta per essere utilizzata.

Uso
Premere e girare la manopola in senso antiorario nella posizione selezionata (Fig.28)

Preriscaldare alla temperatura massima, (posizione 7) per 15 minuti, disporre l'alimento sulla piastra e cuocere alla temperatura desiderata. L'attivazione della piastra è indicata dalla spia rossa che si trova sul pannello anteriore dell'apparecchio. (fig.28)

Cotture consigliate

CIBI	POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURE
Uova	5-6	150°C to 160°C
Pancetta; salsicce	6	177°C to 190°C
Sandwiches tostati	5-6	160°C to 177°C
Petti di pollo senza osso	6	177°C to 190°C
Braciole di maiale (spessore 15mm)	6	177°C to 190°C
Fette di prosciutto (spessore 15mm)	6	177°C to 190°C
Frittelle	6	177°C to 190°C
Patate	7	190°C to 205°C

UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO (solo forno di sinistra)

Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno ad una temperatura prefissata compresa tra 50°C e 250°C .
Ruotando in senso orario la manopola (Fig. 30) , allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 9+0 (forno di sinistra)

Il commutatore 9+0 utilizzato nei modelli con forno multifunzione serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinate in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 9+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti. Il forno elettrico è scaldato da 4 resistenze: una inferiore , due superiori e una circolare; ruotando la manopola del commutatore (Fig. 31) si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle nove modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.
Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.
Il commutatore presenta 9 differenti posizioni fisse corrispondenti a 9 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo segnala l'inserzione della sola lampada forno;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1600W e dell'esterna superiore da 1200W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 1200W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1600W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1800W;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W e della resistenza grill da 1800W;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W della resistenza grill da 1800W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza circolare da 2800W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione del solo motoventilatore.

Posizionando la manopola su una di queste nove posizioni , la lampada forno è sempre accesa , segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO STATICO (solo forno di destra)

Il forno elettrico viene regolato da un termostato elettrico, a cui è abbinato un commutatore che comanda l'inserimento delle resistenze. Il forno elettrico può essere abbinato ad un grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle pagine specifiche. Il forno è scaldato da 2 resistenze, una inferiore ed una superiore. Ruotando la manopola (Fig. 32) si inseriscono la resistenza inferiore e la resistenza esterna superiore e mediante il termostato si possono impostare le temperature desiderate comprese tra 50°C e 250°C, regolandosi con la scala impressa sulla ghiera della manopola. Una spia arancione segnala quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata spegnendosi; è quindi normale che questa spia si accenda e si spenga durante il funzionamento. Continuando la rotazione oltre i 250°C si trovano 3 posizioni fisse:

- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore (900 W)
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore (900 W)

- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill (vedi paragrafo dedicato)(1100 W).
In queste posizioni la temperatura non è controllata dal termostato .

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Durante l'uso normale , selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato ed attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.
Il forno è dotato di 4 guide a differenti altezze (Fig. 29) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie ed i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita sul vassoio. Nella tabella N° 5 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che si intende eseguire.

Tabella n°5

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO A CONVENZIONE NATURALE

	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	225	3/4	60-80
ARROSTO DI MANZO	225	3/4	60-80
ARROSTO DI BUE	250	3/4	50-60
ARROSTO DI VITELLO	225	3/4	60-80
ARROSTO DI AGNELLO	225	3	40-50
ROAST BEEF	230	3/4	50-60
LEPRE ARROSTO	250	3/4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	250	3	60-80
TACCHINO ARROSTO	250	3	50-60
OCA ARROSTO	225	3	60-70
ANITRA ARROSTO	250	3/4	45-60
POLLO ARROSTO	250	3/4	40-45
PESCE	200-225	2	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	225	2	35-40
TORTA MARGHERITA	175-200	2	50-55
BRIOCHES	175-200	2	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	2	20-30
CIAMBELLE	180-200	2	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	200-220	2	15-20
SCHIACCIATA D' UVA	250	2	25-35
STRUDEL	180	2	20-30
BISCOTTI DI SAVOIA	180-200	2	40-50
FRITTELLE DI MELE	200-220	2	15-20
BUDINO DI SAVOIARDI	200-220	2	20-30
TOAST	250	3	5
PANE	220	3	30
PIZZA	220	2	20

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento , il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto. Solo su alcuni modelli , sullo schermo posteriore viene applicato un filtro metallico amovibile avente lo scopo di trattenere i grassi durante le cotture di arrosto , pertanto si raccomanda di provvedere periodicamente a rimuovere questi grassi lavandolo con acqua saponata e risciacquandolo abbondantemente. Per rimuovere il filtro metallico è sufficiente esercitare una leggera pressione verso l'alto sulla linguetta indicata dalla freccia. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

Tabella 6

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO VENTILATO

	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	160-170	2	70-100
ARROSTO DI MANZO	170-180	2	65-90
ARROSTO DI BUE	170-190	2	40-60
ARROSTO DI VITELLO	160-180	2	65-90
ARROSTO DI AGNELLO	140-160	2	100-130
ROAST BEEF	180-190	2	40-45
LEPRE ARROSTO	170-180	2	30-50
CONIGLIO ARROSTO	160-170	3	80-100
TACCHINO ARROSTO	160-170	3	160-240
OCA ARROSTO	160-180	3	120-160
ANITRA ARROSTO	170-180	2	100-160
POLLO ARROSTO	180	2	70-90
PESCE	160-180	2-3	
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	180-200	2	40-50
TORTA MARGHERITA	200-220	2	40-45
BRIOCHES	170-180	2	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	2	25-35
CIAMBELLE	160-180	2	35-45
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	2	20-30
SCHIACCIATA D' UVA	230-250	2	30-40
STRUDEL	160	2	25-35
BISCOTTI DI SAVOIA	150-180	2	50-60
FRITTELLE DI MELE	180-200	2	18-25
BUDINO DI SAVOIARDI	170-180	2	30-40
TOAST	230-250	3	7
PANE	200-220	3	40
PIZZA	200-220	2	20

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

Il grill elettrico può essere abbinato al forno a gas od al forno elettrico.
Nel caso di forno a gas grill elettrico , il grill viene comandato dalla manopola del termostato del forno.
Le potenze del grill elettrico per le cucine con forno a gas e forno dual è di 2500W .
Grigliatura sulla griglia: In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi inserire la resistenza grill commutando il termostato sulla relativa posizione.
NOTA IMPORTANTE: la grigliatura con grill elettrico statico deve avvenire con la porta del forno chiusa.

AVVERTENZA: durante l'uso l'aparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato e' una particolare funzione che permette di effettuare una grigliatura ottimale, posizionando la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.
Nel forno con commutatore 9 posizioni, posizionare il commutatore 9+0 sulla posizione relativa e il termostato elettrico sulla temperatura desiderata, in modo da attivare la resistenza grill e il motoventilatore

NOTA:

Le cucine sono equipaggiate con motoventilatore tangenziale di raffreddamento che entra in azione ogniqualvolta viene azionato il forno elettrico, facendo fuoriuscire aria dalla fessura presente tra il pannello comandi e la porta forno; in questo modo la parte comandi e la porta forno rimangono più freddi durante il funzionamento dell'apparecchio.

UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE

Nelle cucine in cui è previsto , il forno autopulente differisce da quello normale per il fatto che le sue superfici interne sono ricoperte da uno smalto speciale microporoso che assorbe ed elimina i residui di unto durante la cottura. In caso di fuoriuscita di liquidi grassi l'azione autopulente risulta insufficiente pertanto occorre provvedere a passare una spugna umida sulle macchie di grasso e successivamente riscaldare il forno alla massima temperatura, attendere che il forno si sia raffreddato poi passare nuovamente con la spugna umida.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
Pulizia del piano lavoro:
Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.
Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia della piastra elettrica: (Fig.33)
Pulire completamente la piastra delle particelle di alimenti e del grasso, utilizzando uno spatola quadrato-orlato, mentre la piastra è ancora calda. Rimuovere la vaschetta del gocciolamento e versare il grasso in un contenitore resistente al grasso per l'eliminazione. Lavare la vaschetta del gocciolamento con acqua saponata calda, risciacquare ed asciugare. Pulire la piastra con un panno asciutto, per rimuovere tutti i residuo e particelle restanti dell'alimento. Lavare la piastra con acqua saponata calda, risciacquare ed asciugare. Una volta che la piastra si è raffreddata, lucidare leggermente la superficie con olio vegetale. Non usare l'olio di mais in quanto risulta essere appiccicoso. Non bagnare mai la piastra calda con acqua fredda, ciò potrebbe spezzare o deformare la piastra.

Pulizia delle parti colorate:
- Usare sempre una spugna o un panno molto morbido.
- Mantenere il panno pulito risciacquandolo completamente
- Lucidare molto leggermente la superficie, sempre con un movimento circolare. Non insistere su piccola zona con una pressione forte.
- Usare SOLTANTO l'acqua saponata calda per rimuovere il grasso o la sporcizia
- Non usare MAI la lana d'acciaio, il panno abrasivo, i pulitori abrasivi o le polveri
- Non usare MAI pulitori abrasivi o contenenti ammoniaca
- Rimuovere appena possibile tutto lo sporco dalle parti verniciate
- Non consentire al succo del pomodoro o di agrumi di rimanere a lungo su acciaio inossidabile o su superficie colorata, come l'acido citrico può scolorire le superfici in modo permanente.
- Per rimuovere il materiale incrostato, inzupparei la zona con tovaglioli caldi per allentare le incrostazioni
- Per evitare i segn di acqua, pulire e asciugare immediatamente con un panno morbido pulito
- Se siete in dubbio sull'uso di un detersivo, provare prima sopra una piccola zona.

Pulizia delle parti smaltate:
Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio INOX:
Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori:
Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

Pulizia interna dei cristalli del forno:
Pulire il vetro con acqua insaponata calda usando una spugna. Uno spatola può essere utilizzata per rimuovere il grasso bruciato se utilizzata delicatamente.
ATTENZIONE: mentre si pulisce la porta forno assicurarsi di evitare il versamento di liquidi o sporco di nei fori di ventilazione sulla parte superiore della porta forno. Per pulire all'interno della porta forno è necessario l'intervento di un tecnico per smontare la porta .
ATTENZIONE: per ulteriori particolari sulla pulizia dell'apparecchio, prego mettasi in contatto con il vostro rivenditore di apparecchi.

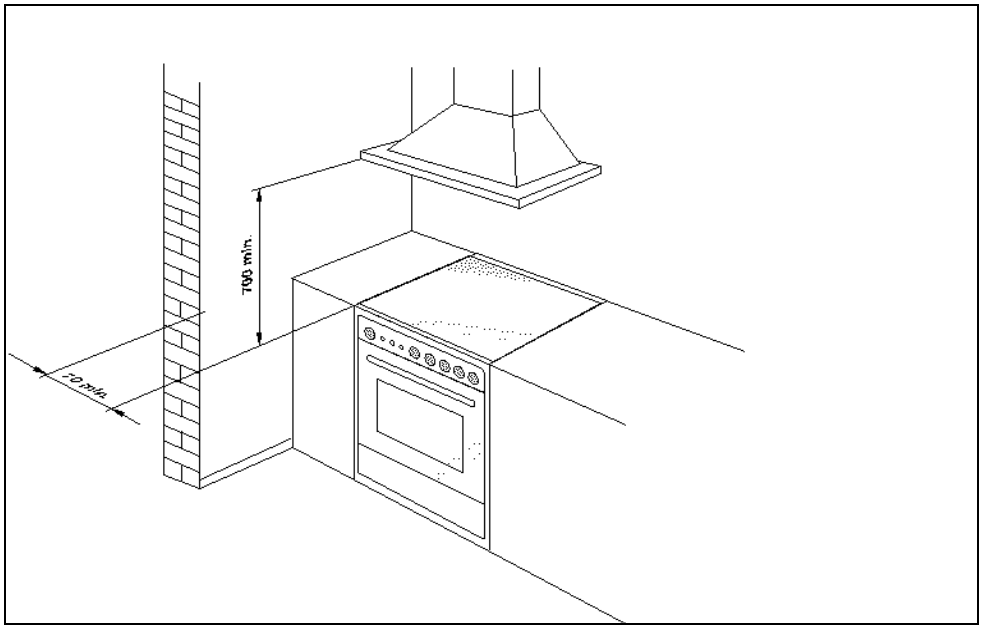


Fig. 1

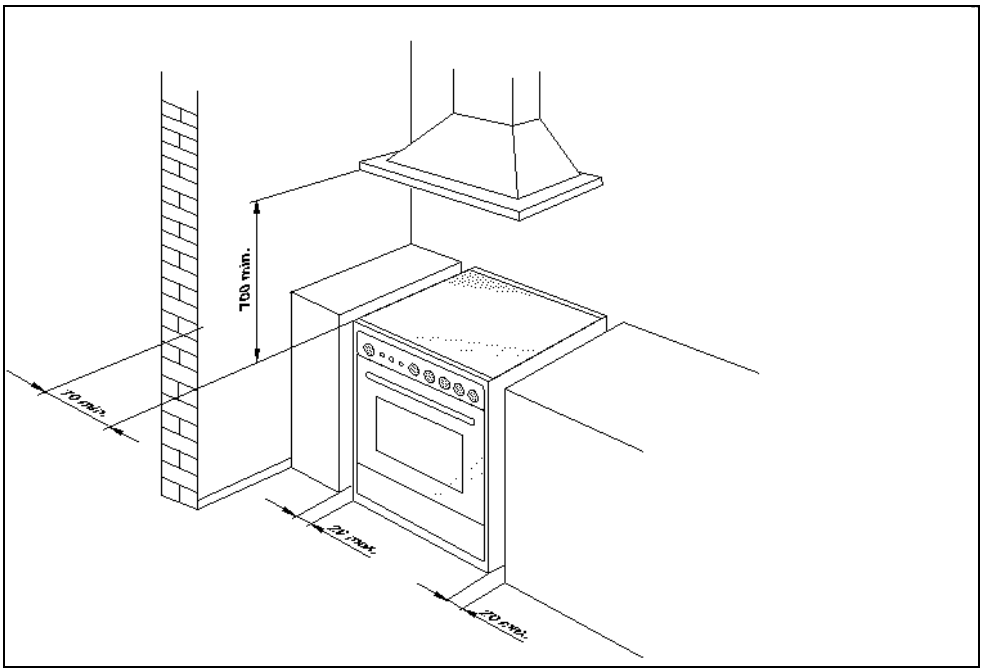


Fig. 2

Fig. 3

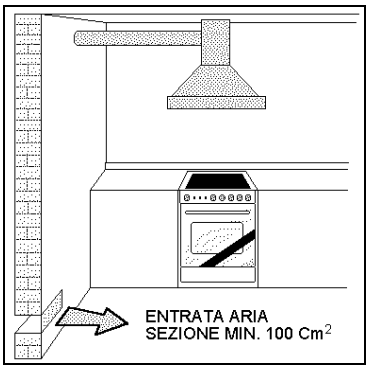


Fig. 4

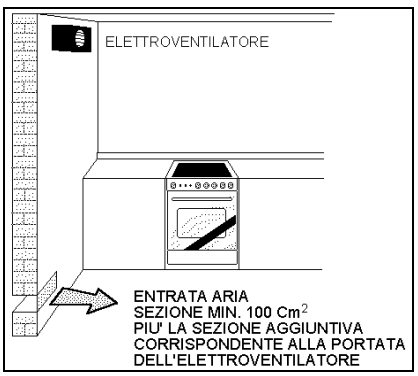


Fig. 5

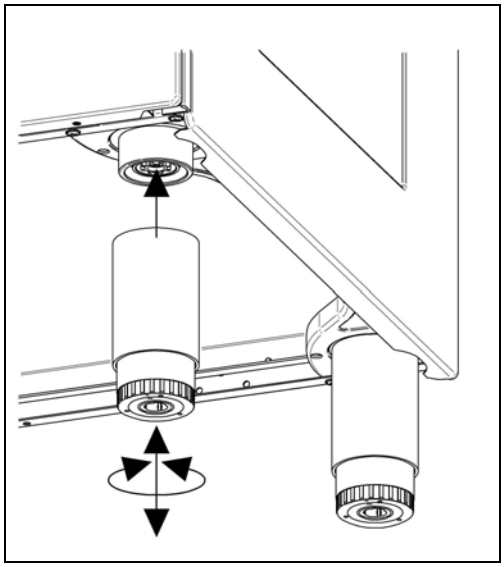


Fig.6

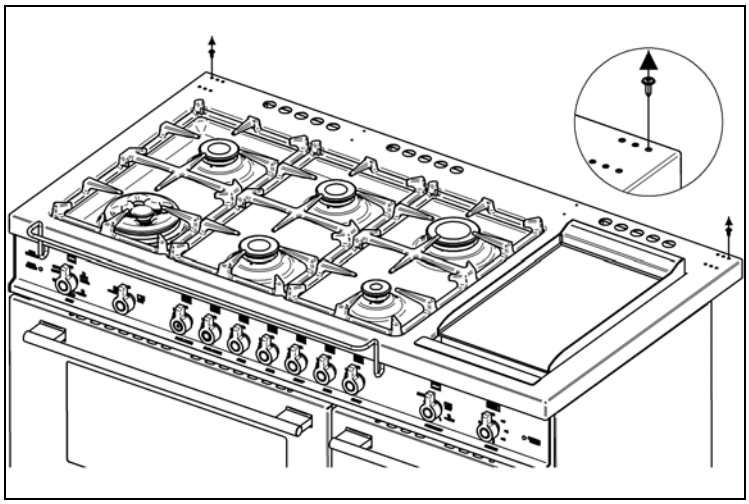


Fig.7

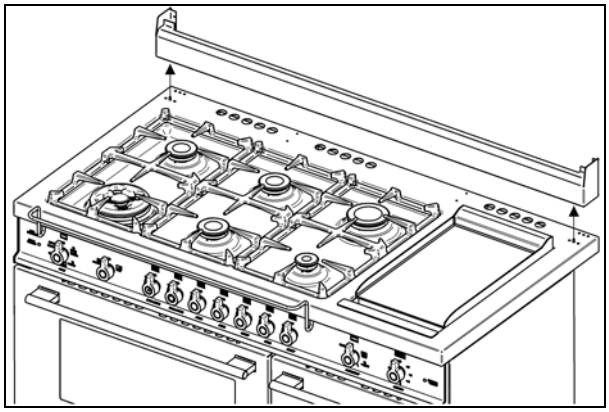


Fig.8

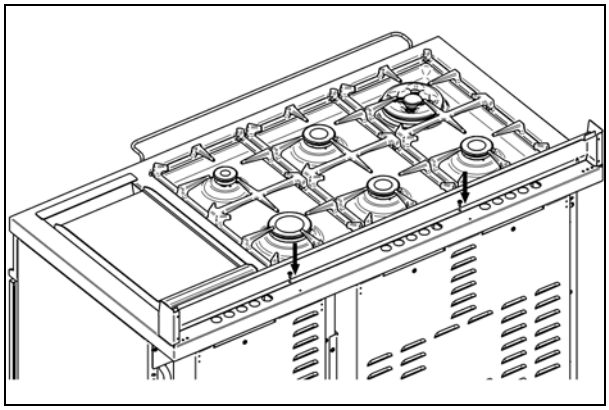


Fig.9

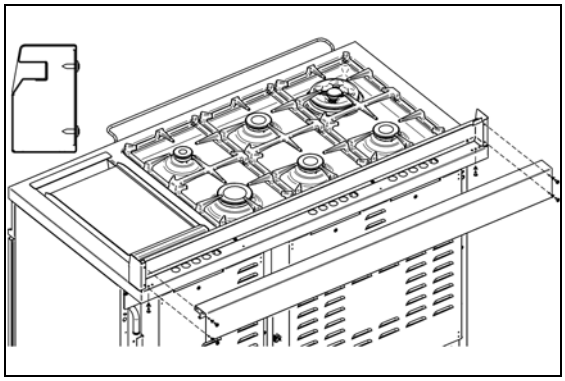


Fig.10

Fig.11

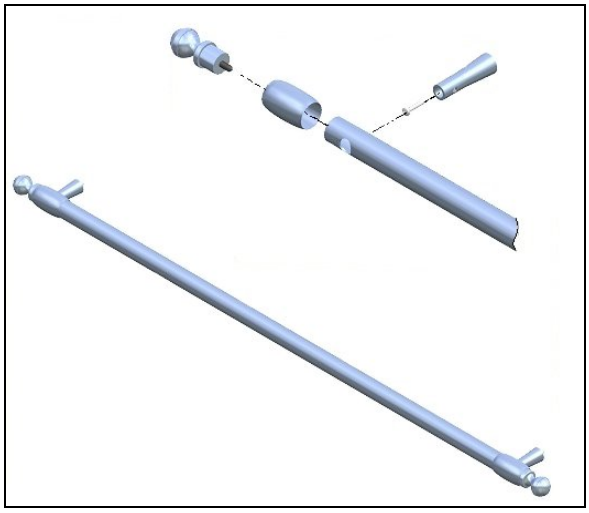


Fig.12

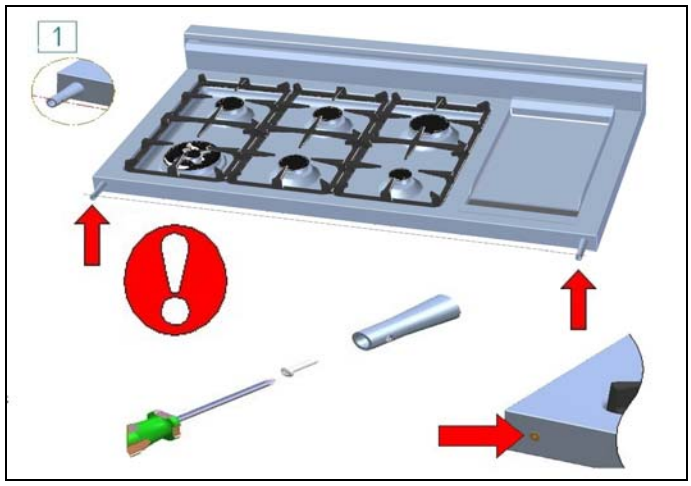


Fig.13

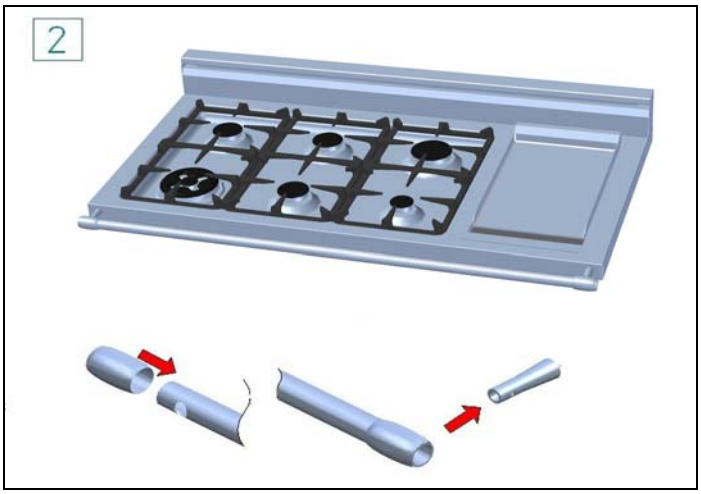


Fig.14

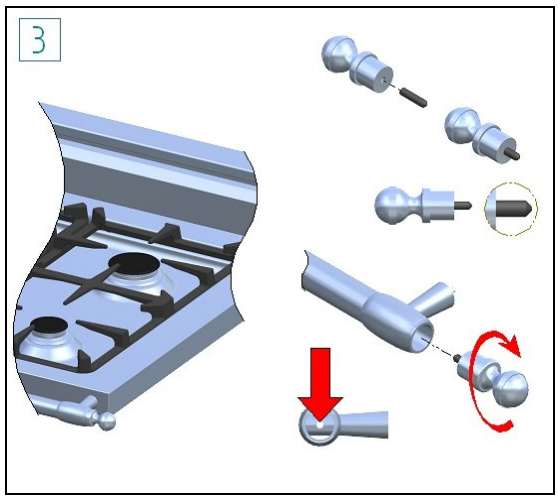


Fig.15

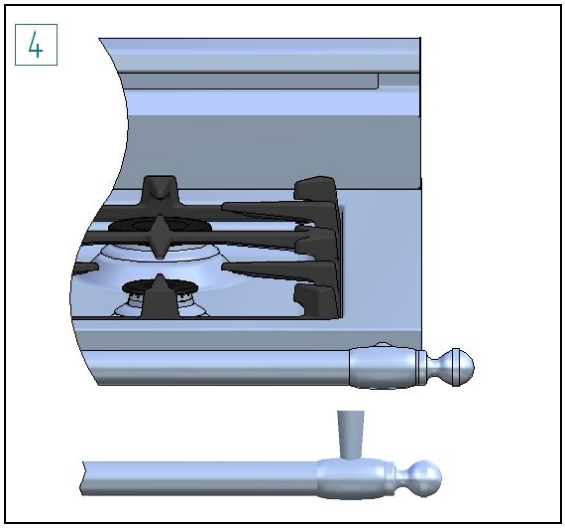


Fig.16

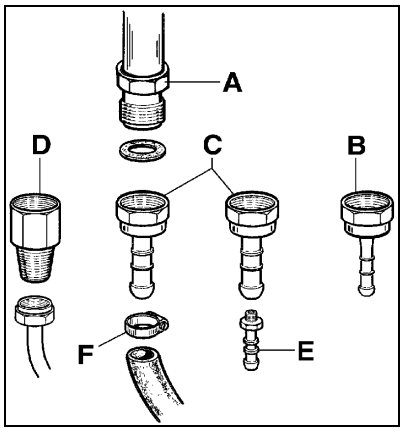


Fig 17

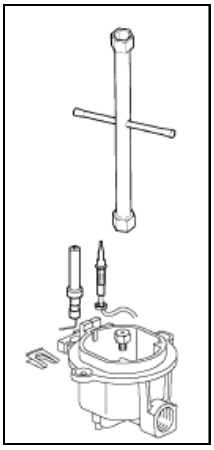


Fig 18

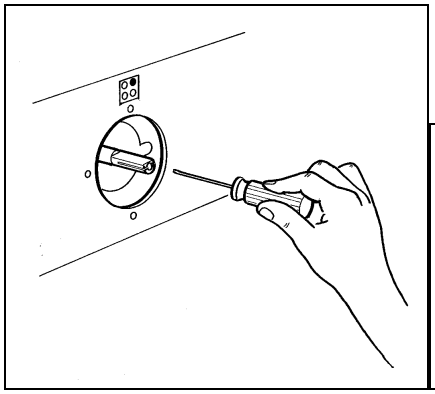


Fig.19

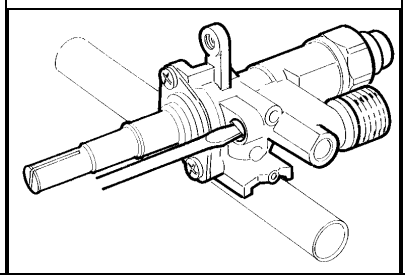


Fig 20

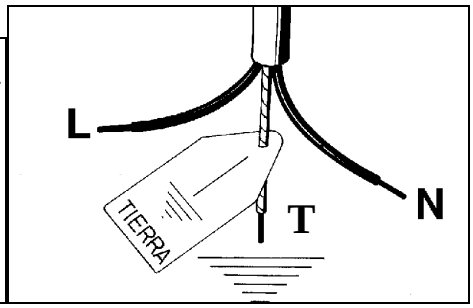


Fig. 21

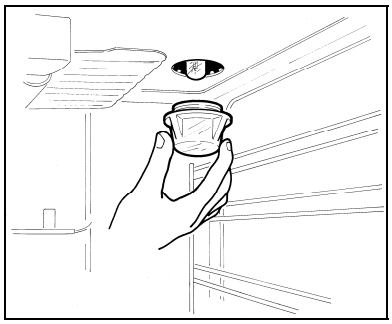


Fig 22

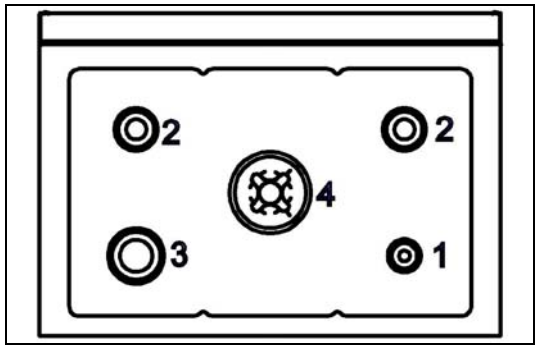


Fig 23

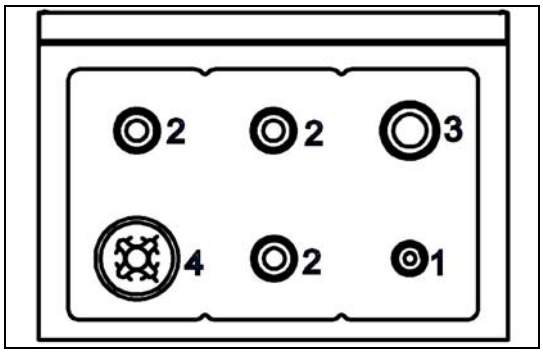


Fig. 24

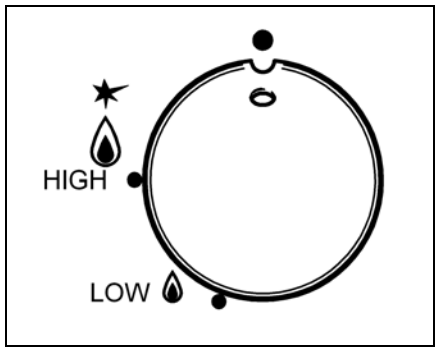


Fig. 25

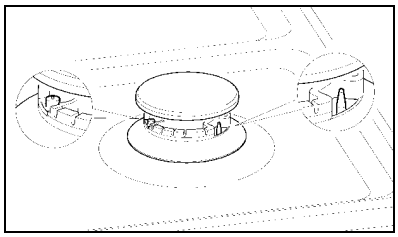


Fig. 26

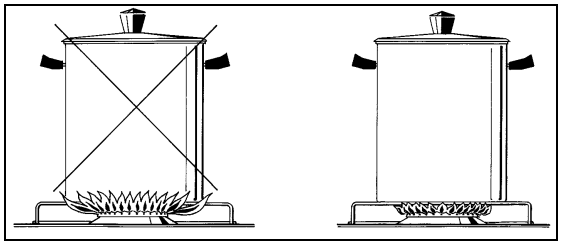


Fig. 27

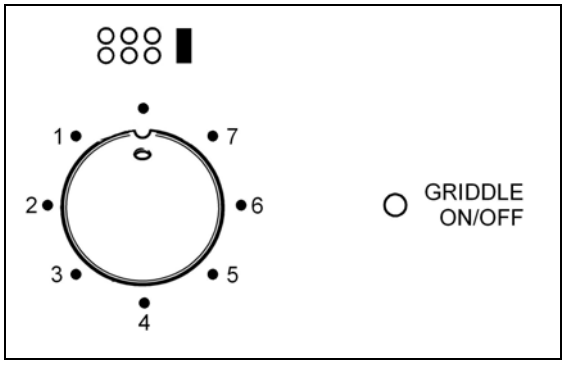


Fig. 28

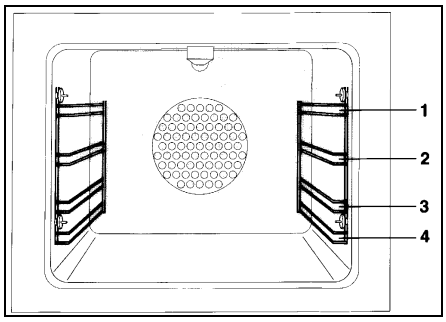


Fig. 29

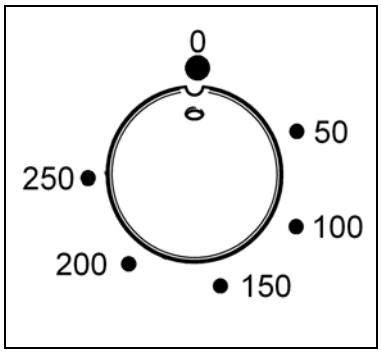


Fig. 30

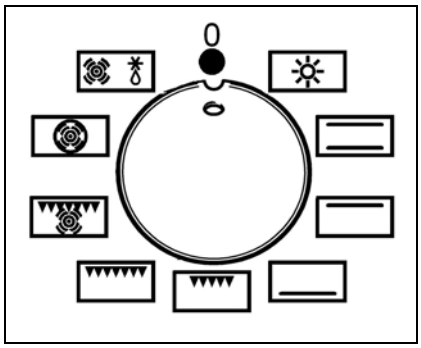


Fig. 31

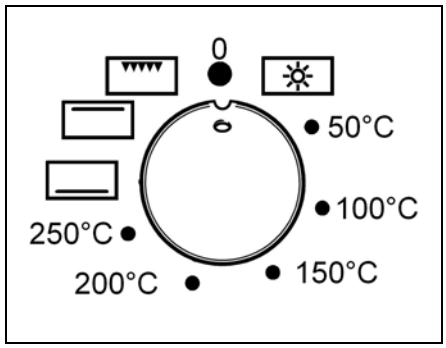


Fig. 32

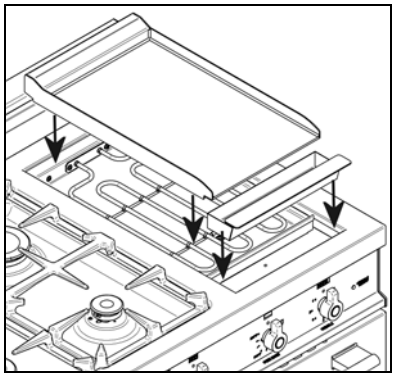
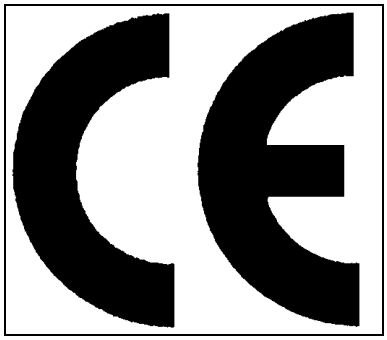


Fig. 33



Cod. 3100011